Pizze realizzate con farina da grani 100% del Sud Italia

Fritti

CROCCHÈ DI PATATE 2,50
Con ripieno di provola e salame Napoli

FRITTATINA DI BUCATINI 2,50
Besciamella, provola, macinato di manzo con piselli al sugo di pomodoro bio

SUPPLÌ ROSSO 2,50
Riso arborio al sugo di pomodoro bio, salsicce e provola

SUPPLÌ ALLA CREMA DI PARMIGIANO 2,50
Riso arborio, crema di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, provola

Pizze fritte

RIPIENO FRITTO CLASSICO 8,50
Ricotta di bufala, provola, cicoli di maiale artigianali, pepe nero Tellicherry

MONTANARA ROSSA 8,50
Sugo di pomodoro bio, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi

Montanara mignon per 2 persone 6,50

LE PIZZE

L'olio è sempre aggiunto a fine cottura

GIRA PER SCEGLIERE DA BERE →

MARINARA 5,00
Pomodoro bio di Casa Marrazzo, aglio dell'Ufita, origano selvatico, olio evo DOP Irpinia Fam, basilico

MARINARA RINFORZATA 6,50
Pomodoro bio di Casa Marrazzo, pomodori Torpedini, olive caiazzane, capperi di Salina, aglio dell'Ufita, origano selvatico, acciughe del Mediterraneo, olio evo DOP Irpinia Fam

COSACCA 6,00
Pomodoro bio di Casa Marrazzo, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, olio evo Itran's Madonna Dell'Olivo, basilico

MARGHERITA 6,50
Pomodoro bio di Casa Marrazzo, fior di latte di Agerola, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, olio evo Idra Fattoria Ambrosio, basilico

MARGHERITA CON BUFALA 7,50
Pomodoro bio di Casa Marrazzo, mozzarella di bufala, olio evo Idra Fattoria Ambrosio, basilico

DIAVOLA DI GIOI 9,50
Pomodoro bio di Casa Marrazzo, mozzarella di bufala, salamino artigianale piccante di Gioi, olio evo DOP Irpinia Fam

DIAVOLA DI CASTELPOTO CON BURRATA 9,50
Pomodoro bio di Casa Marrazzo, salsiccia rossa fresca di Castelpoto, stracciata di bufala, olio evo DOP Irpinia Fam

CAPRICCIOSA EVOLUTA 9,50
Pomodoro bio di Casa Marrazzo, fior di latte, funghi cardoncelli, salame irpino, carciofi arrostiti, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, olio evo DOP Colline Salernitane Diesis Torretta

RIPIENO ROSSO 8,50
Ricotta di bufala, fior di latte di Agerola, salame irpino, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, pomodoro bio di Casa Marrazzo, olio evo Itran's Madonna Dell'Olivo

RIPIENO BIANCO 8,50
Ricotta di bufala, provola, cicoli di maiale artigianali, pepe nero Tellicherry, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, olio evo Algoritmo Marsicani DOP Cilento

GIALLA PROVOLA E PEPE 8,50
Pomodorini gialli del piennolo di Casa Marrazzo, provola, pepe nero Tellicherry, olio evo Itran's Madonna Dell'Olivo, basilico

POMODORINI E BUFALA 8,50
Pomodori Torpedini, mozzarella di bufala, olio evo Itran's Madonna Dell'Olivo, basilico

COTTO E PARMIGIANO 8,50
Bianca con fior di latte di Agerola, prosciutto cotto Mithos Rovagnati (di suino italiano senza aggiunta di additivi), Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, olio evo Algoritmo Marsicani DOP Cilento

DEL MONACO DOP 8,50
Pomodoro bio di Casa Marrazzo, fior di latte di Agerola, salame irpino, provolone del Monaco DOP, olio evo DOP Colline Salernitane Diesis Torretta

ALLEANZA DEL SUD 9,50
Sugo di pomodori Corbarini di Casa Marrazzo, fior di latte di Agerola, 'Nduja di Spilinga, cipolla di Tropea, Conciato Romano, olio evo DOP Irpinia Fam

SALSICCE E PATATE 9,50
Bianca con fior di latte di Agerola, salsicce, patate al forno

BUFALA E FIOCCO DI CRUDO 9,50
Bianca con mozzarella di bufala, prosciutto crudo di Parma DOP 24 mesi, olio evo Algoritmo Marsicani DOP Cilento

CARCIOFI E BRESAOLA 9,50
Bianca con mozzarella di bufala, carciofi arrostiti, carpaccio di bresaola, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, olio evo DOP Colline Salernitane Diesis Torretta

RICOTTA, FIORI DI ZUCCA E SALAME 9,50
Ricotta di bufala, fiori di zucca, salame irpino, fior di latte di Agerola, olio evo Algoritmo Marsicani DOP Cilento

PIZZA E PATATE 9,50
Pizza al gusto di pasta e patate preparata con crema di patate cucinate rispettando la ricetta tradizionale, dadini di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, provola, pepe nero Tellicherry, olio evo Itran's Madonna Dell'Olivo

Le mie pizze vegetali

ORTOLANA 9,00
Crema di zucchine, melanzane, peperoni, cavoli, fior di latte di Agerola, olio evo DOP Colline Salernitane Diesis Torretta

50 KALÒ (MARINARA CON SCAROLE) 9,00
Pomodori Torpedini, scarole cotte a vapore, aglio dell'Ufita, olive nere caiazzane, capperi di Salina, olio evo DOP Irpinia Fam

MELANZANE E PROVOLA 9,00
Melanzane a funghetto al sugo di pomodorini datterini, provola, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, olio evo Itran's Madonna Dell'Olivo

PIZZA E CAVOLO 9,00
Cavoli, provola, olive caiazzane, pomodorini semi dry, Parmigiano Reggiano, polvere di peperoncino piccante Michele Ferrante olio evo Algoritmo Marsicani DOP Cilento

NERANO 9,50
Crema di zucchine, fior di latte, zucchine fritte, menta, provolone del Monaco DOP, olio evo DOP Colline Salernitane Diesis Torretta

PEPERONCINI VERDI E BUFALA 9,50
Peperoncini verdi al sugo di pomodorini datterini, mozzarella di bufala, olio evo Itran's Madonna dell'Olivo

DOLCI 6,00
Babà della Pasticceria Capparelli
Tiramisù e Cheesecake di nostra produzione

ARTIGIANI DA SEMPRE

N.B. La fattura va chiesta prima dell'emissione della ricevuta fiscale. Per la lista degli allergeni rivolgersi ai camerieri.

Servizio e coperto **2,00**

Acqua e analcolici

Acqua Panna	75 cl	2,50
San Pellegrino	75 cl	2,50
Coca-Cola	33 cl	3,00
Coca-Cola zero	33 cl	3,00
Fanta	33 cl	3,00
Birra analcolica Maxlrainer	50 cl	6,50

ARTIGIANI DA SEMPRE

LE BIRRE

La mia personale selezione di birre

BIRRIFICIO AMARCORD / Apecchio (PU)

Ricette nate in collaborazione con Ciro Salvo

LA BIONDA DI CIRO SALVO 33 cl **4,00** / 75 cl **8,50**
Artigianale, bassa fermentazione, stile Premium Lager, colore biondo, 5,2%

LA ROSSA DI CIRO SALVO 33 cl **5,00**
Artigianale, alta fermentazione, stile Red Ale, colore rosso rubino, 6,5%

LA FORTE DI CIRO SALVO 33 cl **5,00**
Artigianale, alta fermentazione, stile Strong Amber Ale, colore ambrato, 9%

Germania

MAXLRAINER
MAXL HELLES 50 cl **5,00**
Artigianale, bassa fermentazione, stile Helles, colore giallo paglierino dorato, 5,1%

LEO WEISSE 50 cl **6,50**
Artigianale, alta fermentazione, stile Weisse, colore biondo opaco, 5%

AUGUSTINER
LAGERBIER HELL 50 cl **6,50**
Artigianale, bassa fermentazione, stile Helles, giallo tenue, 5,2%

KÖNIG PILSNER
KÖNIG PILSNER 50 cl **6,50**
Artigianale, bassa fermentazione, stile Pils, oro brillante, 4,9%

RIEGELE
KELLERBIER 50 cl **6,50**
Artigianale, bassa fermentazione, stile Kellerbier, colore ambrato, 5%

SCHNEIDER
AVENTINUS 50 cl **6,50**
Artigianale, alta fermentazione, stile Weisse doppio malto, colore rosso, 8,2%

FALKENTURM
BOCK HELL 50 cl **6,50**
Artigianale, bassa fermentazione, stile Chiara Doppio Malto, colore giallo dorato intenso, 7%

Inghilterra

SHEPHERD NEAME
SPITFIRE 33 cl **5,00**
Artigianale, bassa fermentazione, stile Strong Lager, colore oro, 9%

USA

BOSTON BEER COMPANY
SAMUEL ADAMS 33 cl **5,00**
Artigianale, bassa fermentazione, stile Lager, colore ambrato, 4,8%

Belgio

BRASSERIE LUPULUS
LUPULUS BLANCHE 33 cl **5,00**
Artigianale, alta fermentazione, stile Blanche, colore biondo torbido, 4,5%

LUPULUS ORGANICUS 33 cl **5,00**
Artigianale, alta fermentazione, stile Triple bio, colore biondo, 8,5%

Italia

KARMA / Alife (CE)
CUBULTERIA 33 cl **5,00**
Artigianale, alta fermentazione, stile Italian Wheat, colore giallo dorato, 6,5%

SERROCROCE / Monteverde (AV)
CHIARA 33 cl **5,00**
Artigianale, alta fermentazione, stile Blond Ale, colore giallo paglierino, 5,2%

BIRRIFICIO ITALIANO / Limido Comasco (CO)
TIPOPILS 33 cl **5,00**
Artigianale, bassa fermentazione, stile Pils, colore giallo dorato, 5,2%

ALMOND '22/ Loreto Aprutino (PE)
PINK IPA 33 cl **5,00**
Artigianale, alta fermentazione, stile India Pale Ale, colore ambrato chiaro, 6,3%

N.B. La fattura va chiesta prima dell'emissione della ricevuta fiscale. Per la lista degli allergeni rivolgersi ai camerieri.

Vini al calice

Richiedi la carta dei vini per la selezione completa

FALERNO DEL MASSICO DOP BIANCO 2021 **5,50**
Fabula
Fattoria Pagano

GRECO DI TUFO DOCG 2019 **6,00**
Bambinuto

FIANO DI AVELLINO DOCG 2021 **6,00**
Ciro Picariello

AGLIANICO DEL TABURNO DOCG 2017 **5,50**
Fontanavecchia

LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO DOP 2020 **5,50**
Lacrimanero
Cantine Olivella

FALERNO DEL MASSICO DOP ROSSO 2019 **5,50**
Gaurasi
Fattoria Pagano

PÉR 'E PALUMM CAMPI FLEGREI DOC 2021 **6,00**
Agnanum

GRAGNANO PENISOLA SORRENTINA DOC 2021 **6,00**
Ottouve
Salvatore Martusciello

AGLIANICO DEL TABURNO ROSATO DOCG 2020 **5,50**
Fontanavecchia

CHAMPAGNE CUVÉE ROYALE BRUT **6,50**
Joseph Perrier
35% Chardonnay, 30% Pinot Nero, 30% Pinot Meunier

LIQUORI **2,50**

Amaro, Limoncello e Grappa
Distilleria Amato di Striano (Na)

50 Kalò di Ciro Salvo
www.50kalò.it
#50kalò

Seguici su